Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 23 listopada 1929 roku. № 47.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Suszenie słodzin.

Najkorzystniejszą i najracjonalniejszą jest sprzedaż słodzin mokrych, natychmiast po usunięciu ich z kadzi filtracyjnej. Niestety jednak nie wszędzie i nie zawsze jest to możliwe. W okresie zimowym, kiedy inwentarz jest w oborach, a gospodarka paszą napotyka dużo trudności, odbiorców na mokre słodziny mamy zawsze pod dostatkiem. Pozbywamy się wówczas słodzin łatwo, natychmiast po wyrzuceniu ich z kadzi, zanim zaczną się psuć i kwaśnieć. Niestety jednak w tym okresie mamy słodzin mniej, aniżeli latem, kiedy zapotrzebowanie na nie maleje. Niemal wszystkie browary, z małemi tylko wyjątkami, wobec dostatecznej ilości pasz zielonych, mają w lecie dużo trudności z pozbyciem się słodzin, a cena ich znacznie się obniża.

Jedyną racjonalną gospodarką słodzinami jest ich konserwacja, dająca możność przechowania tej tak cennej paszy do okresu zimowego.

Najlepszym sposobem konserwacji jest oczywiście suszenie, tam jednak, gdzie dla jakichkolwiek względów jest to niewykonalne, możemy stosować tak zwane solenie. W tym celu wykopujemy w możliwie suchym terenie dół, wykładamy go słomą i napełniamy go warstwami słodzin zasolonych solą bydlęcą ubijając jaknajmocniej. Wypełniony dół przykrywamy słomą, ziemią i murawą. Latem jednak dołowanie jest również bardzo utrudnione, gdyż przy dużych upałach słodziny psują się, kwaśnieją nadzwyczaj szybko i zanim zdążymy uzbierać odpowiednią do zadołowania ilość, już nie nadają się do konserwacji.

Suszenie słodzin jest jedynem rozwiązaniem ,musi się jednakże opłacać, gdyż koszt najnowszych aparatów i koszt suszenia są dość poważne. Suszenie nagół opłaca się tylko wówczas, jeżeli jesteśmy w możności osiągnąć za kwintal słodzin suszonych cenę czterokrotnie większą, aniżeli możemy otrzymać za kwintal zacierowy [1]) słodzin mokrych. Jeden kwintal zacierowy daje około 1,3 kwintala słodzin suchych. Najlepszą paszę otrzymuje się susząc słodziny możliwie jaknajświeższe, gdyż leżąc w stanie mokrym stopniowo tracą na wartości odżywczej. Stosowanie do suszenia słodzin pary żywej jest zbyt kosztowne i tam, gdzie jest to możliwe należy wyzyskać w tym celu parę zużytą. Najnowsze aparaty do suszenia słodzin parą o wydajności 100 do 1500 kg. na godzinę, pracują bez żadnej obsługi, co nie pozostaje bez wpływu na koszt suszenia. Na 100 kilogramów słodzin mokrych zużywa się około 40 kg. pary. Aparaty te służyć również mogą do suszenia innych odpadków browarniczych jak kały, osady i t. p., które należy domieszać do słodzin mokrych w oddzielnych na to przeznaczonych naczyniach.

Przed suszeniem słodziny mokre są prasowane, a otrzymany stąd płyn zwany „sokiem słodzinowym" jest bardzo pożywnym napojem dla bydła.

Nowoczesne suszarnie do słodzin pracują bardzo czysto i są zupełnie zamknięte, a transport słodzin mokrych odbywa się w rurach zamkniętych siłą pary, tak że obawa infekcji i zapachów jest niemal wyłączona.

Przy instalowaniu suszarni słodzin oczywiście należy przeprowadzić bardzo skrupulatną kalkulację czy cena jaką możemy osiągnąć za słodziny suszone zapłaci nam z nawiązką koszt suszenia i amortyzację urządzeń.

[1]) Kwintalem zacierowym — nazywamy tu ilość słodzin mokrych, jaką otrzymujemy z jednego kwintalu słodu zużytego na zacier.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

„Cerevisia navigalis".

Tak zwano piwo „morskie", „marynarskie", „okrętowe", lub „pływackie", które nosiło też nazwę „Cerevisia Thoracina". Słowem łacińskiem „Thorax" określano ubranie, szatę zwierzchnią, po niemiecku nazywaną „Joppe", stąd pochodzi nazwa piwa „Jopenbier", albo „Danziger Jopenbier", znanego dobrze w różnych portach, a szczególnie w obecnem „wolnem mieście" Gdańsku.

Piwo to wyrabiano w Gdańsku już w roku 1364, gdy bogaty cech Piwowarów Gdańskich ufundował wspaniały ołtarz w kościele Najśw. Marji Panny, jednym z największych na ziemiach dawnej Polski.

W roku 1395 ten sam cech gdański, jednocześnie związek browarów, gotuje już piwo „Jopenbier" w 56 browarach i nawet wysyła je zagranicę.

W wieku XVI piwo „Danziger Jopenbier" odznacza się tak wybitnym smakiem, że zyskuje zaszczytną nazwę „Króla" wszystkich piw.

Piwo to gotowano najpierw na 55% Balling'a, później moc brzeczki pierwotnej dochodzi tylko do 50%, a zawartość alkoholu wynosi 3.52% wagowych. Był to więc płyn słodki, bardzo pożywny, a gęsty jak syrop, jednem słowem prawdziwy „chleb w płynie".

Oryginalny typ piwa „morskiego" posiada dość bogatą literaturę zagranicą. Bail w roku 1857 podaje, że piwo to fermentuje samoistnie, rozwijają się w niem drożdże rasowe i dzikie obok pleśniaków. Lindner w roku 1894 wyodrębnia z piwa gdańskiego dwa gatunki drożdży: jedną odmianę rasy Saccharomyces farinosus, nie wywołującą fermentacji alkoholowej, i inny rodzaj drożdży Saccharomyces Baillii, odfermentowujący cukier trzcinowy i gronowy. W roku 1907 w piwie z innego browaru gdańskiego Lindner znajduje już sporo drożdżaków fermentujących cukier słodowy, trzcinowy i mlekowy. W roku 1906 i 1907 drukuje Mumme opisy przygotowania piwa „Jopenbier" w jednym z browarów, znajdujących się pod jego kierownictwem.

O piwie gdańskim w artykule „Danziger Jopenbier" mówi i Dr. Max Delbrück w swym „Illustriertes Brauerei Lexikon". W prasie najnowszej znajdujemy opisy historji fabrykacji tego piwa podane przez Engelhardt'a Glimm'a w „Schriften der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig" i Lindnera w „Wochenschrift für Brauerei".

Browary gdańskie gotowały piwo „Jopenbier" tylko w porze chłodniejszej od września do maja. Do zacieru z 3,000 kg. słodu jasnego zmięszanego z wodą o temperaturze + 50° C. dodawano 25 kg. słodu barwiącego i wolno doprowadzano temperaturę do + 70° C. Po dokładnem zacukrzeniu ogrzewano następnie zacier do + 77° C., pół godziny trzymano w tej ciepłocie, następnie filtrowano.

Według innego sposobu zacierania część zacieru w temperaturze + 50° C. odciągano z kadzi zaciernej do kotła zaciernego, gotowano tam 15 minut, aby następnie przeprowadzić do kadzi z powrotem i podnieść całą jej zawartość do temperatury + 70° C. To samo powtarzano po raz drugi i wtedy temperatura ogólnej ilości zacieru dochodziła do + 77° C., poczem postępowano dalej, jak poprzednio.

Brzeczka sklarowana zagęszczaną bywała rozmaicie, w wielu browarach zaczynano gotować ją odrazu, gdy tylko część brzeczki znajdowała się w kotle, w innych zagęszczano osobno pierwszą brzeczkę, a osobno drugi nalew, aby je dopiero wtedy zmięszać razem, gdy już każdy płyn osiągnął wymaganą koncentrację od 45 do 55% Balling'a.

Zdarzało się nawet, że brzeczkę zagęszczano dopiero na chłodnikach w tym celu specjalnie skonstruowanych, posiadających dna i ścianki podwójne z dopływem wewnętrznym pary. Gotowanie brzeczki trwało od 8 do 10 godzin. Dawka chmielu wynosiła 10 do 12 kg. na 3000 kg. słodu.

Brzeczka zagęszczona i odgotowana studziła się i nasycała powietrzem na chłodnikach płaskich, pozostając tam zależnie od temperatury otoczenia od 12 do 36 godzin, i dopiero, gdy temperatura płynu spadła do + 12° C., ściekała po rynnach żelaznych do kadzi fermentacyjnych. Jeden war piwa rozdzielano zwykle na wielką ilość kadzi, tak, że w każdej z nich mięszano brzeczkę z 3 lub 4 warów.

Rolę piwnic fermentacyjnych, dla tego rodzaju piwa, pełniły zwykle stare szopy, których ściany i podłogi pokryte były pleśniakami różnego rodzaju. Podczas dorocznego oczyszczania lokalu oczyszczaną bywała z pleśniaków zwykle tylko jedna ściana, pozostałe pozostawały w stanie niezmienionym, gdyż wyhodowane na nich organizmy przyśpieszały i ułatwiały przebieg fermentacji brzeczki.

Kadzie fermentacyjne drewniane, pojemności 3000 litrów, ustawiano rzędem, po 6 do 10 kadzi w rzędzie, stosownie do rozmiarów zajmowanego lokalu. Gruntowne oczyszczanie kadzi odbywało się tylko raz na rok, po oczyszczeniu mechanicznem kadzie były wapniowane i lakierowane.

Brzeczka napuszczaną bywała tylko do połowy kadzi, aby pozostawić sporo miejsca na pianę drożdżową, tworzącą się podczas gwałtownej burzliwej fermentacji głównej. W niektórych browarach widziano obok kadzi normalnych także i beczki fermentacyjne, z których piana obfita wypływała otworami szpuntowymi. W takich browarach słyszały się nieraz opowieści o szczurach, „które wspinały się po

beczce do otworu szpuntowego, aby zanurzać tam długie swe ogony starając się dostać do piwa gęstego, i potem chciwie oblizywać smaczny napój".

Każdy prawie browar gdański fermentację piwa „Jopenbier" prowadził odrębnie, przystosowując ją do danej pory roku. Ugotowana we wrześniu brzeczka pokrywała się w kadziach po upływie 8 do 14 dni cienką powłoką pleśni, która pod wpływem fermentu zaczynała się w wielu miejscach przerywać i musiała być dokładnie zebrana. Fermentacja główna rozpoczynała się bardzo burzliwie. Piana obfita przepełniała szybko kadź i musiała być w porę zebrana, dopiero po upływie 10 do 14 dni fermentacja główna uspokajała się powoli, zaczynała się wolniej przebiegająca fermentacja wtórna, która trwała do czterech tygodni. Wtedy powierzchnia płynu pokrywała się jednostajną białą powłoką drożdżową, powoli ciemniejącą i przybierającą wreszcie barwę ciemno brunatną. Powłoka drożdżowa w ostatniem stadjum fermentu pokrywała się powoli coraz to nowemi kolonjami pleśniaków, przybierając z tego powodu znowu kolor biały, miejscami zielonkawy, i w takim stanie pozostawała aż do dnia spuszczenia piwa gotowego.

W innym browarze pokrywała się brzeczka z początku powłoką pleśniaków. Stan taki trwał zależnie od pory roku od 2 do 6 tygodni, biała powłoka pleśniowa zmieniała swoją barwę na niebieskawą, a potem na niebiesko-zieloną, grubość jej wynosiła 1 do 2 cm, a była tak ścisłą i zwartą, że mogła utrzymać ciężar wagi 200 gramów. Podczas cieplejszej pory wiosennej w pewnym okresie fermentu powłoka pleśniowa zaczynała w środku podnosić się do góry, co było oznaką rozpoczynania się fermentacji drożdżowej i sygnałem do zebrania zbytecznej już powłoki pleśniowej. Jeżeli tej czynności nie wykonano w porę, powłoka pleśniowa opadała stopniowo na dno kadzi i nadawała piwu niepożądany smak pleśniowy.

Po zebraniu powłoki pleśniowej tworząca się i przepełniająca kadź piana drożdżowa ściekała po rynnie do kadzi próżnej, skąd później przelewano ją z powrotem do kadzi fermentacyjnych. Fermentacja główna trwała dwa do trzech tygodni, wtórna — cztery tygodnie. Piwa jesienne odfermentowywały więcej, niż wiosenne.

W jednym z browarów trzymano piwo w kadzi w ciągu 2 lat, w tym czasie brzeczka z 45% Balling'a odfermentowała na 17% Balling'a.

Piwa gotowe ściągano z pod powłoki pleśniowej zapomocą kranu umieszczonego w dolnej części kadzi, ewentualnie filtrowano potem przez worki i rozlewano do 13 litrowych beczułek. Resztki piwa pozostałe w osadzie i kożuchu pleśniowym odciągano z worków pod prasą.

Piwo gotowe przedstawiało się jako gęsty, lepki, ciemny płyn o przyjemnym zapachu i smaku, przypominającym Portwein.

Pomimo dużej zawartości ekstraktu piwo było stosunkowo dość rzadkie. Próba na wiskozimetrze Engler'a w temperaturze + 20° C. wykazywała 1.4 do 2.3. Ze 100 kg. słodu otrzymywano 90 do 94 litrów gotowego piwa. Dla sporządzenia 1 litra piwa trzeba było wobec tego 1.43 kg. jęczmienia.

Engelhardt Glimm w rezultatach analiz czterech prób piwa „Danziger Jopenbier" podaje:

liczbę estrów	od	0·38	do	0 46
ph	„	3·51	„	3·63
ciężar gatunkowy	„	1·177	„	1.203
ekstrakt rzeczywisty	„	40·95%	„	45·68%
alkohol w % wagowych . .	„	3·23%	„	4·65%
stopień odfermentowania rzeczywisty	„	9·74%	„	12·16%
zawartość maltozy	„	21·90	„	28·49
„ dekstryny	„	11 76	„	14·18
„ kwasów	„	1·18	„	1·35

Świat drobnoustrojów, rozwijających się w brzeczce i piwie „Jopenbier", przedstawiają nam szczegółowo prace Engelhardt'a Glimm'a i Lindner'a. W szeregu mikrofotografji daje Engelhardt Glimm dokładny obraz rozwoju różnych mikroorganizmów, przeprowadza on także badania zachowania się drożdżaków różnych ras, wyodrębnionych z piwa gdańskiego, wobec brzeczki wyjałowionej normalnej 10%. Badania tych drożdży ujawniły ich cechę chrakterystyczną — zdolność wytwarzania podwójnej ilości alkoholu, czego nie możnaby osiągnąć przy użyciu drożdży piwnych normalnych.

Znaleziona w piwie gdańskiem odmiana drożdży dzikich, znana pod nazwą „Willia anomala", albo „Saccharomyces anomalus Hansen", wyjaśniła przyczynę zapachu wina „Portwein", którym odznacza się piwo „Jopenbier", gdyż, jak wiadomo, rasa ta drożdży wywołuje w płynach fermentujących bardzo przyjemny zapach eteru owocowego. Hansen Holm, Lindner i Will wykryli rozmaite odmiany tych drożdży, a wszystkie one odznaczają się tem, że tworzą zarodniki kształtu kapelusza i podczas fermentacji wytwarzają estry, nadające płynom przyjemny aromat. Grupę drożdży „Willia anomala" opisują obszerniej Lindner i Jörgensen w swych dziełach o drobnoustrojach, u nas Prof. Wiktor Syniewski w „Mikrobiologji Fermentacyjnej", a w prasie piwowarskiej Will i Steuber w artykule specjalnym w „Zeitschrift für das gesammte Brauwesen".

W osadzie na dnie kadzi, a szczególniej w kożuchu, powłoce drożdżowo-pleśniowej, wykryto w ob-

fitej ilości, poza komórkami drożdży rasowych i dzikich, pleśniaki różnego rodzaju. Z nich wyodrębniono i określono dokładnie tylko dwa gatunki „Penicillium" i „Mucor". Fermentację w brzeczce przeważnie wywoływały pędzlaki („Penicillium"), „Mucor" zauważono w próbach z jednego tylko browaru.

Penicillium posiada własność rozrzedzania napoju i nadaje mu zapach specjalny „Jopenaroma", wytwarza też zarówno jak i Mucor niewielkie ilości alkoholu. Próby równorzędne przeprowdzone z pleśniakiem rasy „Aspergillus" („kropidlak") nie dały tych rezultatów.

Przygotowana brzeczka specjalna „Jopenwürze", po zaszczepieniu w niej wybranych z piwa gdańskiego drożdży rasowych Nr. II, czternastodniowej fermentacji i sześciotygodniowem przechowywaniu płynu odfermentowywanego, wydała w rezultacie piwo zbliżone do „Jopenbier", ale znacznie gęstsze, niż piwo sporządzone w browarze gdańskim podług metod ogólnie przyjętych. Po upływie dziewięciu miesięcy piwo fermentowane czystą kulturą drożdży wykazało 5.63% alkoholu, a piwo z browaru — 8.81%.

(C. d. n.).

NOWELIZACJA USTAWY O OPODATKOWANIU PIWA.

Ubiega niedługo 5 lat od czasu wprowadzenia w życie nowej ustawy o opodatkowaniu piwa, opartej na zasadzie opodatkowania gotowego produktu. Przewidywania nasze, że system ten będzie najdogodniejszy dla rozwoju naszego piwowarstwa i swoistych warunków, w jakich pracujemy, okazały się słuszne. Drobne tarcia i nieporozumienia na tle interpretacji ustawy, z jakiemi w ciągu tego okresu mieliśmy do czynienia, w niczem nie zachwiały tego przekonania i zaznaczyć musimy, iż w licznych choć nie wszystkich wypadkach osiągnęliśmy przychylne decyzje ze strony Departamentu Akcyz i Monopolów.

Twórcy tekstu ustawy korzystali oczywiście z wzorów ustaw obcych względnie jednak młodych i niedostatecznie ukształtowanych, co nie pozostało bez wpływu na tekst nowej ustawy. Niedostatecznie przystosowana do naszych warunków swoistych (jak trudności transportowe na kresach wschodnich, współistnienie ustawy monopolowej i ustawy przeciwalkoholowej) i nie przewidującą licznych wypadków, jakie nasuwa praktyczne jej wykonanie — musi ulec w najbliższym czasie nowelizacji.

Zawczasu przeto mamy zamiar zebrać jaknajbogatsze materjały w celu zaproponowania zmian rzeczowych i jaknajściślej przystosowanych nietylko do potrzeb kontroli skarbowej, ale również i do przebiegu technicznego pracy browarów.

W tym celu co dwa tygodnie drukować będziemy w naszem wydawnictwie szereg artykułów ustawy wraz z odnośnemi paragrafami rozporządzenia wykonawczego i treścią odpowiednich okólników — a mamy nadzieję, że tak właściciele browarów, jak i dyrektorzy i fachowi piwowarzy zechcą nadsyłać nam uwagi, co należałoby i dlaczego zmienić, co usunąć, lub co dodatkowo omówić.

Chcielibyśmy, ażeby w naszej ankiecie wzięły udział jaknajszersze sfery zainteresowane, by nie brakło ani browarów wielkich, ani średnich ani małych. Zastrzec tu musimy, że forma nie odgrywa tu żadnej roli — chodzi nam tylko o nowe myśli i wskazanie koniecznych zmian z możliwie szerokiem umotywowaniem.

Z drugiej strony odwołujemy się gorąco do Skarbowych Władz Wykonawczych, by w obronie interesów Skarbu, a więc i interesów przemysłu piwowarskiego, zechciały jaknajliczniej wziąć łaskawie udział w ankiecie, tych Władz Skarbowych, które właśnie w codziennem życiu stykają się z browarami, przestrzegając przepisów i kontrolując produkcję i sprzedaż piwa. Wspomnieliśmy tu i jeszcze raz podkreślamy wspólnotę interesów Skarbu i przemysłu piwowarskiego, gdyż każde uchybienie narażające Skarb na straty pośrednio przynosi szkodę solidnym browarom, skrupulatnie wykonywującym obowiązki wobec Skarbu, bo stawia je w konkurencyjnie gorszem położeniu.

Dlatego to usilnie prosimy wszystkich pp. Urzędników skarbowych, mających w swej pieczy kontrolę nad produkcją i sprzedażą piwa, by zechcieli przyczynić się swemi cennemi uwagami do wydoskonalenia naszej ustawy przez uproszczenie i ułatwienie wzajemnych stosunków.

Wraz z artykułami ustawy drukować będziemy krótkie omówienia proponowanych przez nas zmian, które, mamy nadzieję, ulegną krytyce naszych P. T. Czytelników.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Przeklasowanie przedsiębiorstw do niższych kategorji świadectw przemysłowych. Okólnikiem z dnia 29 X r. b. L. D. V 8551/4 Ministerstwo Skarbu zezwoliło na zaklasowanie bez składania podań następujących rodzajów przedsiębiorstw do niższych kategorji:

1. Właściciele t. zw. „Hurtowych składów piwa", w których dokonywana jest jedynie i wyłącznie sprzedaż piwa, mogą nabywać na 1930 r. świadectwa przemysłowe III kategorji handlowej, o ile przedsiębiorstwa te zatrudniają oprócz właściciela lub zastępującego go członka rodziny najwyżej jednego dorosłego, najemnego subjekta, przyczem nadmienia się, że nie mogą być prowadzone na podstawie świadectw przemysłowych III kategorji handlowej te z „hurtowych składów piwa", które utrzymują więcej niż 2 oddzielne składy przy zakładzie handlowym, lub chociażby jeden skład poza obrębem obejścia na terenie którego położony jest zakład handlowy, a wreszcie prowadzące sprzedaż w kilku pokojach.

2. Zakłady gastronomiczne: restauracje, cukiernie, kawiarnie, mleczarnie, oraz piwiarnie mogą być prowadzone na podstawie świadectwa przemysłowego III kat. handlowej, o ile w tych przedsiębiorstwach sprzedaje się wyłącznie następujące trunki pochodzenia krajowego: piwo zawierające do 2½% alkoholu, miód oraz wina owocowe, a liczba zatrudnionych pracowników nie przekracza 10 osób, licząc w tem właściciela i członów jego rodziny, w tych zakładach pracujących.

Premje wywozowe.

Ministerstwo Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrem Skarbu oraz Ministrem Rolnictwa, wydało d. 15 listopada 1929 r. obwieszczenie o ustaleniu organizacji eksportowej, względnie organizacyj eksportowych, oraz warunków przewidzianych w § 4 Rozporządzenia Ministrów: Skarbu, Przemysłu i Handlu oraz Rolnictwa z dnia 6 listopada 1929 r. w sprawie zwrotu ceł przy wywozie zbóż, produktów przemiału oraz słodu.

W wykonaniu § 4 Rozporządzenia Ministrów: Skarbu, Przemysłu i Handlu, oraz Rolnictwa z dnia 6 listopada 1929 r. w sprawie zwrotu ceł przy wywozie zbóż, produktów przemiału oraz słodu (Dz. U. R. P. Nr. 76 poz. 574) podaje się do wiadomości, że do otrzymania przewidzianych w § 2 wyżej wymienionego rozporządzenia zaświadczeń Ministerstwa Przemysłu i Handlu zostaje upoważniony Związek Eksportów Zboża Rzeczypospolitej Polskiej, pod warunkiem stosowania ogólnej kontroli nad ilością i jakością korzystających ze wzrostu ceł przy wywozie zbóż produktów przemiału oraz słodu.

Minister Przemysłu i Handlu: (—) *E. Kwiatkowski.*
Kierownik Ministerstwa Skarbu: (—) *I. Matuszewski.*
Minister Rolnictwa: (—) *K. Niezabytowski.*

Premje wywozowe.

Rozporządzenie Ministrów: Skarbu, Przemysłu i Handlu oraz Rolnictwa z dnia 6 listopada 1929 r. w sprawie zwrotu ceł przy wywozie zbóż, produktów przemiału oraz słodu.

Na podstawie art. 7 punkt a) ustawy z dnia 31 lipca 1924 r. w przedmiocie uregulowania stosunków celnych (Dz. U. R. P. Nr. 80, poz. 777) zarządza się co następuje:

§ 1. Przy wywozie zagranicę standaryzowanych: zbóż, produktów przemiału i słodu, wytworzonych w kraju, przyznaje się zwrot ceł uiszczonych za sprowadzone z zagranicy i zużyte do wytwarzania tych towarów nawozy, materjały pomocnicze i urządzenia według następujących norm:

za 100 kg. owsa i jęczmienia	zł. 4.—
za 100 kg. żyta i pszenicy	zł. 6.—
za 100 kg. mąki (poz. tar. cel. przywozowej 3 p. 1), kaszy jęczmiennej (poz. tar. celn. przywozowej 3 p. 2 z lit. a) i słodu (poz. tar. celn. przywozowej 3 p. 3) . . .	zł. 9.—

§ 2. Zwrot cła z tytułu wymienionego w § 1 niniejszego rozporządzenia uskutecznia się na podstawie kwitów wywozowych, wystawianych każdorazowo przez upoważnione do tego urzędy celne, na mocy zaświadczeń Ministerstwa Przemysłu i Handlu, po stwierdzeniu wywozu towarów zagranicę.

§ 3. Kwity wywozowe opiewają na okaziciela, ważne są w przeciągu miesiąca od daty ich wystawienia i stanowią podstawę do otrzymania w gotówce przyznanego zwrotu cła. Do wypłaty tegoż upoważnione są urzędy celne w Warszawie i Poznaniu.

§ 4. Minister Przemysłu i Handlu, w porozumieniu z Ministrem Skarbu oraz Ministrem Rolnictwa, ustali nazwę organizacji eksportowej, względnie organizacji eksportowych uprawnionych do otrzymywania wymienionych w § 2 niniejszego rozporządzenia zaświadczeń Ministra Przemysłu i Handlu oraz warunki, na których podstawie organizacja względnie organizacje te utrzymywać będą wymienione zaświadczenia, i ogłosi w Dzienniku Urzędowym „Monitor Polski".

§ 5. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem 16 listopada 1929 r. i obowiązuje do dnia 15 kwietnia 1930 r. włącznie.

Kierownik Ministerstwa Skarbu: (—) *I. Matuszewski.*
Minister Przemysłu i Handlu: (—) *E. Kwiatkowski.*
Minister Rolnictwa: (—) *K. Niezabytowski.*

Druki akcyzowe. W celu uniknięcia opóźnień w wysyłce druków akcyzowych na rok 1930, uprzejmie prosimy o wcześniejsze kierowanie zamówień do Związku Właścicieli Browarów w Polsce, Warszawa, ul. Wiejska 17 m. 2. Za terminowość wysyłki opóźnionych zamówień, nie możemy brać na siebie odpowiedzialności.

Świadectwa przemysłowe na rok 1930. Wobec zbliżającego się terminu nabywania świadectw przemysłowych na rok podatkowy 1930 pojawiły się w niektórych pismach wiadomości, jakoby władze skarbowe zezwoliły na wykupywanie tych świadectw do dnia 14 stycznia roku przyszłego. W związku z tem podajemy, że informacje te są nieścisłe i świadectwa przemysłowe muszą być wykupione w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30 grudnia r. b.

Do ceny świadectw przemysłowych, jak i w latach ubiegłych, doliczane będą dodatki na rzecz związków komunalnych, na rzecz Izb Przemysłowo-Handlowych, Izb Rzemieślniczych, oraz na rzecz szkół zawodowych. Nadto zaznaczyć należy, że do ceny świadectw przemysłowych dolicza się 10-procentowy nadzwyczajny dodatek na podstawie ustawy skarbowej z dnia 23 marca 1929 r.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	15/XI	27.00 — 29.00 zł.
	16/XI	27.00 — 29.00 zł.
	19/XI	27.00 — 29.00 zł.
	20/XI	27.00 — 29.00 zł.
Kraków.	20/XI	28.00 — 30.00 zł.
Lublin.	16/XI	25.50 — 26.50 zł.
	19/XI	25.00 — 26.00 zł.
Poznań.	16/XI	26.00 — 29.00 zł.
	18/XI	26.00 — 29.00 zł.
	19/XI	26.00 — 29.00 zł.
Wilno.	18/XI	29.00 — 31.00 zł.
Hamburg.	15/XI	8.05 flh. Dun. Ros.
	15/XI	8.20 flh. La Plata
	15/XI	8.00 flh. Marocco
Chicago.	14/XI	Jęczmień słodowy 57 — 68 cts. za bushel
	15/XI	Jęczmień słodowy 58 — 68 cts. za bushel
	16/XI	Jęczmień słodowy 58 — 68 cts. za bushel
	19/XI	Jęczmień słodowy 58 — 70 cts. za bushel
Nowy York.	14/XI	Jęczmień słodowy 64 cts. za bushel
	15/XI	Jęczmień słodowy 65 cts za bushel
	16/XI	Jęczmień słodowy 65 cts. za bushel
	18/XI	Jęczmień słodowy 65 cts. za bushel
	19/XI	Jęczmień słodowy 65 cts. za bushel

CHMIEL

Lublin, 12.11. Na rynku chmielu sytuacja bez zmiany. W dalszym ciągu poszukiwany jest chmiel prima, którego cena kształtuje się dol. 10 — 13, za 50 kg. przy tendencji mocnej, pośledniejsze gatunki w zaniedbaniu. Naogół tendencja spokojna.

Lwów, 15.11. Sytuacja na rynku chmielu w dalszym ciągu niezmieniona. Tendencja spokojna. Ceny niezmienione.

Lublin, 15.11. Chmiel I prima w surowym stanie w poszukiwaniu, cena kształtuje się od zł. 90 do 100. — średnie i pośledniejsze gatunki od zł. 10 — 60, za 50 kg. bez odbiorców. Chmiel siarkowany i prasowany dla użytku browarów w ostatnich dniach nieco zniżkował z powodu wzmacniającej się konkurencji, cena kształtuje się od zł. 120 do 175 za 50 kg. przy dość dużem zainteresowaniu. Naogół tendencja wyczekująca.

Popierajmy przemysł krajowy!

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.